



Quinta dos Poços Reserva 2023

Tipo de Vinho: Tinto.

Ano: 2023

Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca e Sousão

Região: Douro.

Classificação: Denominação de Origem Douro Reserva

Produção: 6.900 garrafas.

Engarrafamento: Maio 2025.

Clima: Atlântico com influência mediterrânica.

Solo: Xistoso.

Enólogo: António Narciso

Produtor: Sociedade Agrícola José Mesquita Guimarães, Lda.

Teor Alcoólico: 14 % Vol.

Vinificação: Touriga Nacional e Sousão feita em lagares de granito com pisa a pé e outras castas fermentadas em cubas de aço inox com controlo individual de temperatura e maceração cuidada.

Estágio: 12 meses em barricas de carvalho francês.

Cor Rubi intensa.

Aroma: Frutado, com sugestões a fruta vermelha e fruto maduro. Boas nuances de aroma s doces e tostados

Sabor: Paladar bem estruturado e intenso com taninos maduros. Boa acidez natural que confere longevidade

Final de Boca: Encorpado e final com taninos vivos, estrutura e equilíbrio entre corpo e acidez.

Gastronomia: Ideal com pratos de carne estufada, caça ou com queijos curados.

Servir à temperatura de 16-18°C. Se possível abrir garrafa algum tempo antes de consumir.

Longevidade 5 anos. Após este período, deverá ser decantado antes de ser servido.

